


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Savarins chocolat gingembre</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre Sel Œufs Lait Levure Beurre Cacao poudre	1.500 0.030 0.045 1.050 0.450 0.060 0.300 0.090	<p><u>Pâte à savarins :</u> Mélanger la levure et le lait. Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre à la feuille quelques minutes. Ajouter le beurre fondu. Dresser à la poche dans les moules individuels. Laisser pousser. Cuire à 180°C pendant 20 à 30 minutes.</p>	
Eau Sucre Ecorces d'orange Ecorces de citron Gousses de vanille Sachets de thé	3.000 1.000 1 cuillère 1 cuillère 4 2	<p><u>Sirop à savarins :</u> Faire bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter les épices et laisser infuser 3 minutes. Passer au chinois.</p>	
Lait Jaunes d'œufs Rhum Chocolat au lait	3.000 0.540 0.100 1.000	<p><u>Sauce chocolat :</u> Cuire à la nappe le lait et les jaunes. Ajouter le rhum puis le chocolat en morceaux. Réserver.</p>	
Lait Sucre Jaunes d'œufs Poudre à crème Beurre Gingembre	3.000 0.450 0.500 0.240 0.150 QS	<p><u>Crème pâtissière gingembre :</u> Faire infuser le gingembre dans le lait chaud. Faire une crème pâtissière avec le lait chinoisé.</p>	